




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 8
Data / Date: 10/05/2022
Código producto / Product code / Code produit: 57001061
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37643
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90
RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: PROSORBET 100 FRÍO NATUR / PROSORBET 100 COLD NATUR / PROSORBET 100 COLD NATUR FROID SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce, neutro / Sweet, neutral / Sucré, neutre.
---	--

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO ESTABILIZADOR PARA SORBETES / STABILIZING POWDER FOR SORBET / POUDRE STABILISANTE POUR SORBET	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco / White powder / Poudre blanche. 
--	--

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Francia, Bulgaria, Rumania, Hungría, Serbia, Croacia y Ucrania / France, Bulgaria, Romania, Hungary, Serbia, Croatia and Ukraine / France, Bulgarie, Roumanie, Hongrie, Serbie, Croatie et Ukraine	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con la base / Mix with the base / Mélanger avec la base. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Cualquier preparación líquida o semi-líquida. Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y azúcares / Any liquid or semi-liquid preparation. Mixture of stabilizers, emulsifiers and sugars / Any liquid or semi-liquid preparation. Mélange de stabilisants, émulsifiants et sucres. Elaboraciones / Elaborations: Helados y sorbetes / Ice cream and sorbets / Crème glacée et sorbet.
Glucosa / Glucose / Glucose	Francia / France / France	Vegetal / Végétal	
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrina	Francia / France / France	Vegetal / Végétal	
Espesantes: goma guar (E412), carragenato (E407), inulina, alginato de sodio (E401) / Thickeners: guar gum (E412), carrageenate (E407), inulin, sodium alginate (E401) / Épaississants: gomme de guar (E412), carraghénane (E407), inuline, alginato de sodio (E401)	India, Bélgica, Francia, Alemania / India, Belgium, France, Germany / India, Belgique, France, Allemagne	Vegetal / Végétal	
Sacarosa / Sacarose / Sacarose	Francia / France / France	Vegetal / Végétal	
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)	Florida / Florida / Floride	Vegetal / Végétal	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:
100g/L

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía / Energy / Energie :	1568 KJ / 369 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	58 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins / Protéines :	0,5 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	<0,5 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	0,1 g	Potasio / Potassium :	5,9 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	30,6 mg	Calcio / Calcium :	2,3 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	1,3 g	Hierro / Iron / Fer :	0,05 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	92 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	<0,05 µg		


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacters (cfu/g)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic m.o (cfu/g)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
37643 	8414933309666	18414933309663	28414933309660	3Kg	Caja con 2 unidades / Box with 2 units / Boîte avec 2 unités.

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>